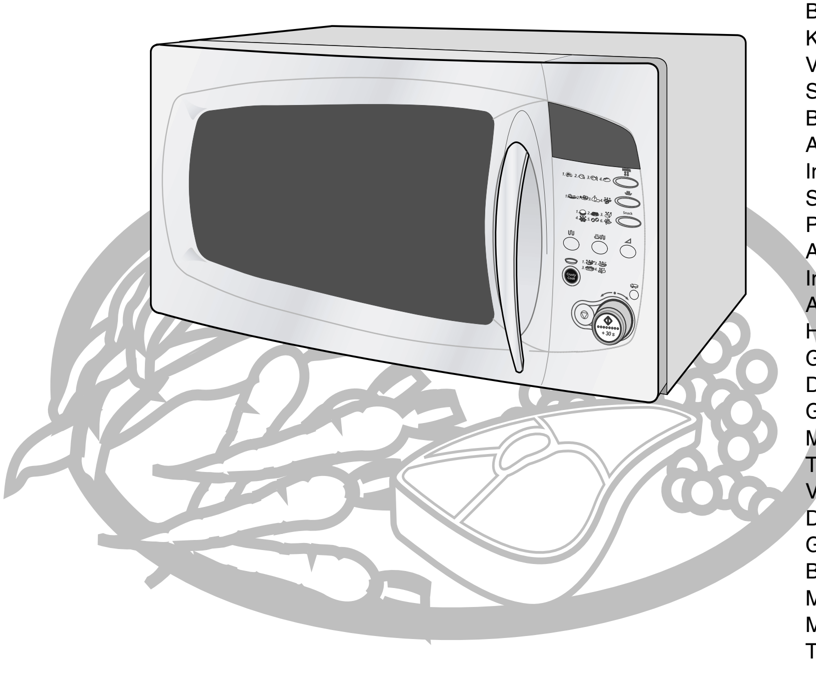
MAGNETRONOVEN

Gebruiksaanwijzing met handige kooktips

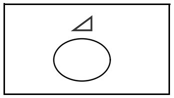
CE297DN



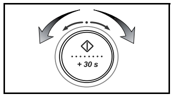
Code No.: DE68-02733E

Korte aanwijzingen voor direct gebruik

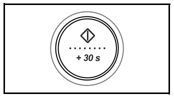
Bereiden



1. Plaats het gerecht in de magnetron.
   Kies het gewenste vermogen door de ⊿ toets een of meer keren in te drukken.

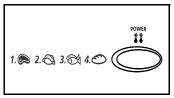


2. Stel met de **draaiknop** de gewenste bereidingstijd in.

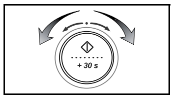


3. Druk op de ◇ toets.
   De magnetron begint te werken. Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen.

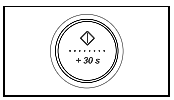
Ontdooien



1. Plaats het bevroren gerecht in de magnetron.
   Kies met de **Power Defrost**(⁂) toets het soort gerecht dat u wilt ontdooien door deze toets een of meer keren in te drukken.

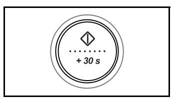


2. Stel met de **draaiknop** het gewenste gewicht in.



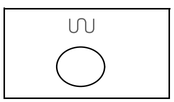
3. Druk op de ◇ toets.

Ingestelde tijd veranderen

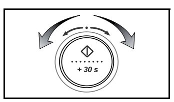


Laat het gerecht in de magnetron staan.
Druk voor iedere 30 seconden extra bereidingstijd een of meer keren op de toets **+30s**.

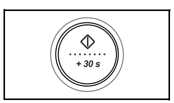
Grillen



1. Druk op de ⟆ toets.

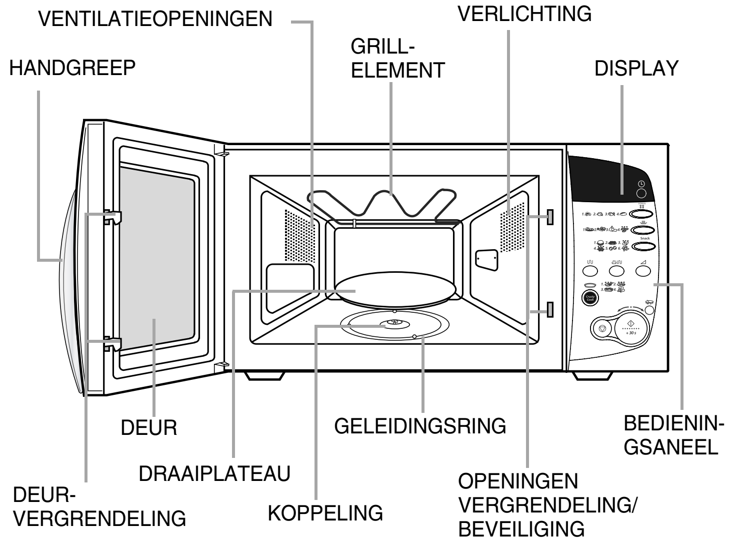


2. Stel met de **draaiknop** de gewenste grilltijd in.



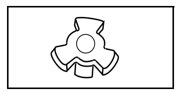
3. Druk op de ◇ toets.

Plaats van de onderdelen

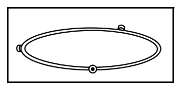


Accessoires

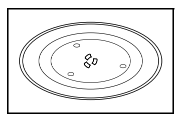
Afhankelijk van het type magnetron heeft u een aantal accessoires ontvangen die u op verschillende manieren kunt gebruiken.



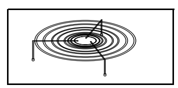
1. **Koppeling**, deze zit al op de aandrijfas van de magnetron.
   Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.



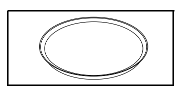
2. **Geleidingsring**, deze plaatst u in het midden van de magnetron.
   Doel: Het draaiplateau rust op de geleidingsring.



3. **Daaiplateau**, dit plaatst u op de geleidingsring. Het midden van het draaiplateau past precies op de koppeling.
   Doel: Het draaiplateau is het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het er gemakkelijk uithalen om het schoon te maken.



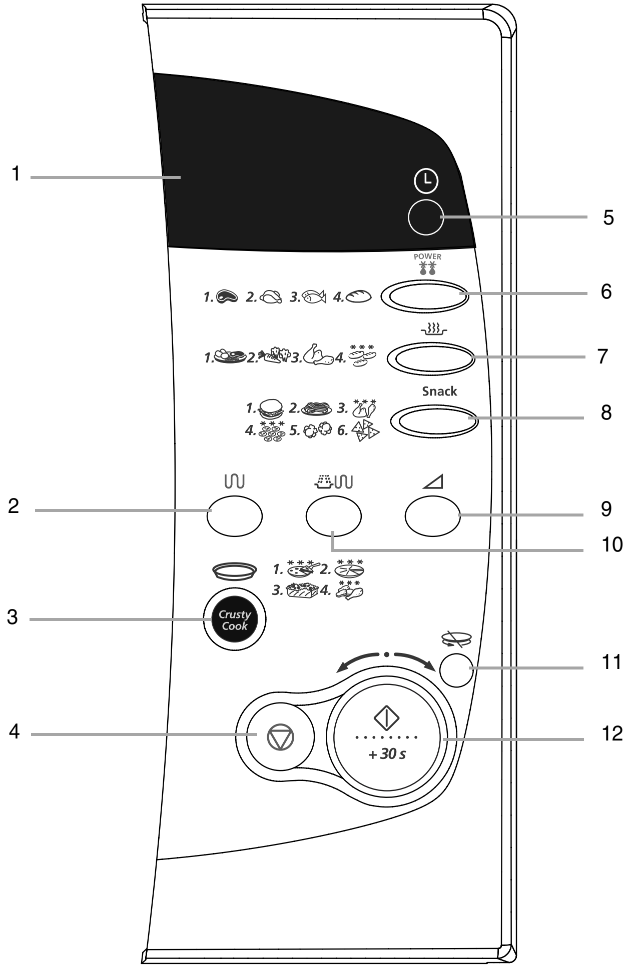
4. **Rooster**, dit plaatst u op het draaiplateau.
   Doel: U kunt het rooster zowel bij grillen als bij gecombineerd gebruik van magnetron en grill toepassen.



5. **Bruineerbord**, zie pagina 11 t/m 13.
   Doel: Het bruineerbord kunt u gebruiken bij het automatisch of handmatig bruineren.

☛ Gebruik de magnetron NIET zonder geleidingsring en draaiplateau.

Bedieningspaneel



1. DISPLAY
2. GRILL
3. DE STAND AUTOMATISCH BRUINEREN KIEZEN
4. STOP/ANNULEREN
5. INSTELTOETS TIJD
6. TOETS VOOR AUTOMATISCH ONTDOOIEN
7. AUTOMATISCH OPWARMEN
8. TOETS VOOR AUTOMATISCH SNACK
9. MAGNETRON/ VERMOGENS-STANDEN
10. COMBINATIE-STANDEN
11. DRAAIPLATEAU AAN/UIT
12. STARTTOETS/ DRAAIKNOP (bereidingstijd, gewicht en type gerecht)

Over deze gebruiksaanwijzing

NL

U heeft zojuist een nieuwe SAMSUNG magnetron aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat allerlei belangrijke informatie over het koken met uw magnetron:

- ***Veiligheidsinformatie***
- ***Geschikte accessoires en serviesgoed***
- ***Handige kooktips***

In de flaptekst vindt u handige korte aanwijzingen voor direct gebruik, waarin de vier belangrijkste functies worden uitgelegd:

- ***Opwarmen***
- ***Ontdooien***
- ***Grillen***
- ***Ingestelde tijd veranderen***

Aan het begin van deze gebruiksaanwijzing vindt u een overzicht van de onderdelen van de magnetron en, nog belangrijker, van het bedieningspaneel. In dit overzicht ziet u direct de functies van de verschillende toesten van de magnetron.

In de stap-voor-stap uitleg worden de volgende drie symbolen gebruikt:



Belangrijk **Opmerking** **Draaien**

VOORZORGSMAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN TE VOORKOMEN

Wanneer de volgende veiligheidsvoorschriften niet in acht worden genomen, kunnen personen en voorwerpen worden blootgesteld aan schadelijke microgolven.

1. Probeer beslist niet om de magnetron te laten werken zonder dat de deur is gesloten. Zorg dat de veiligheidssluitingen intact blijven en houd sluitingen en openingen vrij van verontreinigingen en vreemde voorwerpen.
2. Zorg dat er geen voorwerpen tussen de deur van de magnetron kunnen komen en houd de sluitingsoppervlakken vrij van verontreinigingen, voedselresten en achtergebleven schoonmaakmiddel. Gebruik hiervoor een vochtige doek en droog na met een zachte, droge doek.
3. Gebruik de magnetron niet als hij is beschadigd en laat hem repareren door een door de fabrikant opgeleide magnetrontechnicus. Het is vooral belangrijk dat de deur van de magnetron goed sluit en dat de volgende onderdelen onbeschadigd zijn:
   (1) Deur, sluitingen en sluitoppervlakken
   (2) Scharnieren (los of defect)
   (3) Netsnoer
4. De oven mag uitsluitend worden afgeregeld of gerepareerd door een deskundige magnetrontechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

NL

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. ZORGVULDIG DOORLEZEN EN BEWAREN. Let bij het bereiden van voedsel of drank in de combi magnetron op het volgende:

1. **DOE GEEN** metalen voorwerpen of materialen in de combi magnetron, zoals:
   - Metaalhoudende verpakkingsmaterialen of bakvormen
   - Borden of schalen met metaalhoudende sierranden
   - Metalen vleespennen, vorken, etc.

   Reden: Er kunnen elektrische ontladingen en vonken optreden, waardoor de combi magnetron beschadigd raakt.
2. **WARM** het volgende **NIET OP** in de combi magnetron:
   - Gesloten, luchtdichte of vacuüm verpakkingen, flessen of potten Voorbeeld: Afgesloten potjes babyvoedsel
   - Luchtdicht voedsel
     Voorbeeld: Eieren, noten in de schil, tomaten

   Reden: Door de toenemende druk binnenin spat dit voedsel uit elkaar.
   Tip: Verwijder doppen van flessen en potjes, en prik schillen en zakjes etc. door.
3. Laat de combi magnetron **NIET WERKEN** als hij leeg is.
   Reden: De binnenwand kan beschadigd raken.
   Tip: Zet een glas water in de combi magnetron wanneer u hem niet gebruikt. Als de magnetron per ongeluk wordt aangezet, absorbeert het water de microgolven.
4. De ventilatieopeningen in de achterwand **NIET BEDEKKEN** met papier of ander materiaal.
   Reden: Dit materiaal kan in brand vliegen door de hete lucht uit de combi magnetron.
5. Gebruik **ALTIJD** ovenwanten als u iets uit de combi magnetron haalt.
   Reden: Sommige schalen e.d. nemen zelf microgolven op. Verder gaat een gedeelte van de warmte uit het voedsel naar de schaal of het bord, die dus altijd heet worden.
6. **RAAK NOOIT** een verwarmingselement of de binnenwand van de combi magnetron aan.
   Reden: Het grill-element en de binnenwanden blijven ook nadat de combi mag-netron is uitgeschakeld geruime tijd zo heet dat u zich eraan kunt bran-den, ook al zien ze er koel uit. Voorkom dat brandbaar materiaal in aan-raking kan komen met het inwendige van de magnetron. Wacht tot de magnetron is afgekoeld.
7. Zo verkleint u het risico op brand in het inwendige van de combi magnetron:
   - Doe nooit brandbare materialen in de combi magnetron, ook niet als hij uit staat
   - Verwijder de sluitingen van papieren of plastic zakjes.
   - Gebruik uw combi magnetron niet voor het drogen van kranten e.d.
   - Als u rook ziet, moet u de deur van de combi magnetron dicht laten en het toestel uitzetten en zo mogelijk loskoppelen van het lichtnet, bijvoorbeeld door de stekker uit het stopcontact te halen.
8. Wees bijzonder voorzichtig met het opwarmen van vloeistoffen en babyvoedsel.
   - **LAAT** deze **ALTIJD** minstens 20 seconden staan nadat de combi magnetron is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.
   - Roer zo nodig tussendoor af en toe. Roer ALTIJD na het opwar men.
   - Wees na het opwarmen voorzichtig met de verpakking, fles e.d. Als deze te heet is geworden, kunt u zichzelf branden.
   - Het is mogelijk dat voedsel of vloeistoffen buiten de combi magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten.
   - Om te voorkomen dat vloeistoffen na afloop van het opwarmen aan de kook raken, met het risico op verbranding, moet u een plastic of glazen lepeltje of stokje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het opwarmen voorzichtig omroeren.

     Reden: Tijdens het opwarmen van vloeistoffen kan het kookpunt tijdelijk wat hoger liggen. Hierdoor is het mogelijk dat de vloeistof plotseling aan de kook raakt en naar buiten spat wannneer u deze uit de magnetron haalt. U kunt zichzelf dan branden.
   - Volg bij verbranding eerst deze EERSTE HULP instructies:
     * Houd het verbrande lichaamsdeel minstens 10 minuten onder koud stromend water. Zet de kraan niet zo hard dat het water spettert.
     * Dek de wond af met schoon, droog verband.
     * Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
   - Vul flessen e.d. **NOOIT** tot de rand en maak gebruik van potjes e.d die van boven wijder zijn dan van onderen, om overkoken te voorkomen. Flessen met een smalle hals kunnen bovendien uit elkaar springen als ze oververhit raken.
   - Controleer **ALTIJD** de temperatuur van babyvoedsel of melk voordat u het de baby geeft.
   - Warm een babyfles **NIET** op met de speen of dop erop, omdat de fles anders uit elkaar kan springen.
9. Zorg dat u het netsnoer niet beschadigt.
   - Houd de kabel en de stekker uit de buurt van water en warm tebronnen.
   - Gebruik dit toestel niet wanneer het netsnoer of de stekker beschadigd is.
10. Houd altijd een armlengte afstand wanneer u de deur van de mag netron opent.
    Reden: Er kan hete lucht of stoom uit de magnetron komen, waaraan u zich kunt branden.
11. Houd de binnenkant van de combi magnetron schoon.
    Reden: Stukjes voedsel of vet die aan de binnenwanden van de magnetron kleven kunnen de lak beschadigen en ervoor zorgen dat de combi magnetron minder efficiënt werkt.
12. Soms hoort u klikgeluiden wanneer de combi magnetron in bedrijf is (vooral tijdens ontdooien).
    Reden: Dit geluid is normaal wanneer de magnetron op een ander vermogen overschakelt.

Denk aan uw veiligheid (vervolg)

13. Als de combi magnetron wordt gebruikt terwijl hij leeg is, wordt hij voor de veiligheid automatisch uitgeschakeld. Wanneer dit is gebeurd, kunt u de magnetron na 30 minuten weer normaal gebruiken.

BELANGRIJKE VEILGHEIDSINSTRUCTIES

Kijk tijdens het bereiden van voedsel regelmatig in de combi mag-netron. Dit is vooral belangrijk wanneer het voedsel in plastic, papier of ander brandbaar materiaal zit.

BELANGRIJK

Laat kleine kinderen NOOIT de combi magnetron gebruiken of ermee spelen. Ook mogen kleine kinderen niet zonder toezicht in de buurt van de magnetron komen wanneer deze in gebruik is. Speelgoed en andere voor kindere aantrekkelijke dingen mogen niet te dicht bij de magnetron worden bewaard of verstopt.

WAARSCHUWING:

Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, moet u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

WAARSCHUWING:

Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

WAARSCHUWING:

Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

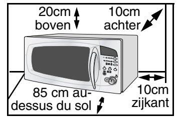
WAARSCHUWING:

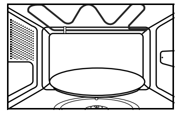
Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van incorrect gebruik.

Installatie

NL

Plaats de combi magnetron op een vlakke ondergrond die stevig genoeg is om het gewicht van de combi magnetron te kunnen dragen.





1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation. Cet appareil doit être installé à une hauteur d'au moins 85 cm au-dessus du sol.

2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de combi magnetron. Installeer de geleidingsring en het draaiplateau. Probeer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.

3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche secteur.

☛ Blokkeer **nooit** de ventilatie-openingen omdat de combi magnetron anders oververhit kan raken. Het toestel wordt in dat geval automatisch uitgeschakeld en kan pas weer worden gebruikt wanneer het voldoende is afgekoeld.

☛ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts AC, 50 Hz avec mise à la terre. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, contactez votre revendeur ou le service-après vente SAMSUNG le plus proche.

☛ Installeer de combi magnetron **niet** in een hete en/of vochtige omgeving, bijvoorbeeld naast een radiator of een andere oven. Houd u aan de elektrische aansluitwaarden van de combi magnetron en eventuele verlengsnoeren moeten aan dezelfe eisen voldoen als het meegeleverde netsnoer. Reinig voordat u de combi magnetron in gebruik neemt eerst het inwendige van de magnetron en de sluitoppervlakken van deur en magnetron met een vochtige doek.

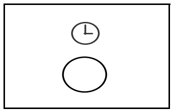
NL

Klok gelijkzetten

Uw combi magnetron heeft een ingebouwde klok. De weergave kan worden ingesteld op 12-uurs of 24-uurs aanduiding. U moet de klok gelijkzetten:

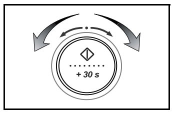
- ***Wanneer de combi magnetron in gebruik wordt genomen***
- ***Na stroomuitval***

✉ Vergeet niet om aan het begin en einde van de zomertijd de klok gelijk te zetten.

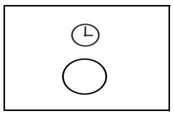


1. **Voor tijdweergave in ...** / **Drukt u de ◷ toets...**

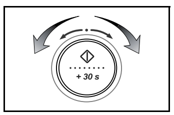
Voor tijdweergave in ...	**Drukt u de ◷ toets...**
24-uurs aanduiding	Eenmaal in
12-uurs aanduiding	Tweemaal in



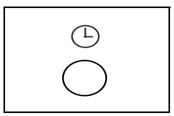
2. Draai aan de **draaiknop** om de uren in te stellen.



3. Druk op de ◷ toets.



4. Draai aan de **draaiknop** om de minuten in te stellen.



5. Druk op de ◷ toets.

Bij twijfel of problemen

Probeer bij onderstaande problemen de bijbehorende oplossingen.

◆ Dit is normaal:
- Condensvocht in de magnetron
- Luchtstromingen rond de deur en de kast
- Licht weerkaatst rond de deur en de kast
- Stoom ontsnapt rond de deur of uit de ventilatieopeningen

◆ De magnetron start niet nadat u de toets ◇ hebt gedrukt.
- Is de deur goed gesloten?

◆ Het voedsel blijft koud
- Hebt u de bereidingstijd goed ingesteld en/of op de toets ◇ gedrukt?
- Is de deur goed gesloten?
- Hebt u kortsluiting gehad waardoor in de meterkast een stop is doorgeslagen of een automatische stop is geactiveerd?

◆ Het gerecht heeft te lang gekookt of het is nog niet gaar
- Hebt u de juiste bereidingstijd voor dit soort voedsel ingesteld?
- Hebt u het juiste vermogen gekozen?

◆ In de magnetron hoort en ziet u vonken en elektrische ontladingen
- Staat er een bord of schaal met metalen sierranden in de magnetron?
- Is er na het roeren een vork of ander metalen voorwerp achtergebleven?
- Bevindt zich aluminiumfolie te dicht bij een binnenwand van de magnetron?

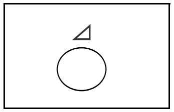
◆ De magnetron stoort radio- of tv-programma's
- Een werkende magnetron kan enige invloed hebben op op radio- en tv-toestellen. Dit is normaal. U kunt het probleem oplossen door de magnetron niet te dicht bij radio- of tv-toestellen of antennes te plaatsen.
- Als de microprocessor van de magnetron een storing registreert, kan het display worden gereset. U kunt dit probleem oplossen door de stekker uit het stopcontact te halen en hem er opnieuw in te doen. U moet daarna de klok van de magnetron opnieuw instellen.

✉ Als u een probleem hebt dat u niet kunt oplossen met de bovenstaande richtlijnen, neem dan contact op met een Samsung service center.

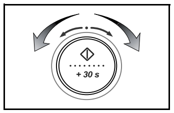
Koken en opwarmen

Hieronder leest u hoe u voedsel kunt bereiden of opwarmen. Controleer ALTIJD of u de magnetron goed hebt ingesteld voordat u iets anders gaat doen. Kijk tussendoor regelmatig of alles goed gaat.

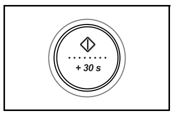
Zet het gerecht in het midden van het draaiplateau. Doe de deur dicht.



1. Druk op de ◿ toets.
Op het display wordt 900W (maximaal vermogen) aangegeven.
Kies zo nodig een ander vermogen door opnieuw op de ◿ toets te drukken. Herhaal dit tot het gewenste vermogen op het display staat. Zie ook de lijst met vermogensstanden op de volgende pagina.



2. Stel met de **draaiknop**.de bereidingstijd in.



3. Druk op de ◇ toets.
De verlichting gaat aan en het plateau begint te draaien.
1) Na de ingestelde tijd stopt de magnetron en laat hij vier keer een waarschuwing horen.
2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

☛ Zet de magnetron **nooit** aan terwijl hij leeg is.

✉ Als u een gerecht korte tijd op maximaal vermogen (900W) wilt verwarmen, drukt u eenmaal op de **+30s** voor iedere 30 seconden bereidingstijd. De combi magnetron begint direct met verwarmen.

Vermogensstanden

U kunt kiezen uit de hieronder aangegeven vermogensstanden.

Stand	Vermogen	
	Magnetron	**Grill**
HOOG	900 W	
MIDDEL/HOOG	600 W	
MIDDEL	450 W	
MIDDEL/LAAG	300 W	
ONTDOOIEN (❄❄)	180 W	
LAAG / WARMHOUDEN	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

✉ Als u een hoger vermogen kiest, moet u een kortere bereidingstijd instellen.

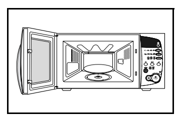
✉ Als u het vermogen lager zet, kiest u een langere bereidingstijd.

U kunt de bereidingstijd verkorten of verlengen met de draaiknop.

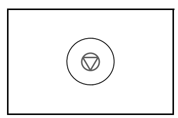
Tijd	Verandering	Tijd	Verandering
Tot 1 min.	stappen van 5 sec.	10 - 20 min.	stappen van 1 minuut
1 - 3 min.	stappen van 10 sec.	20 - 40 min.	stappen van 2 minuten
3 - 10 min.	stappen van 30 sec.	40 - 99 min.	stappen van 5 minuten

Stoppen met verhitten

U kunt de magnetron altijd stoppen en het voedsel controleren.



1. Tijdelijk stoppen:
Open de deur.
De magnetron stopt. Sluit de deur en druk op de ◇ toets om verder te gaan.



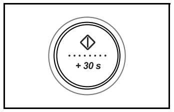
2. Definitief stoppen:
Druk op de ▽ toets
De magnetron stopt. Wilt u de huidige instellingen annuleren, druk dan nogmaals op de ▽ toets.

☛ U kunt iedere instelling voortijdig annuleren door op de ▽ toets te drukken.

NL

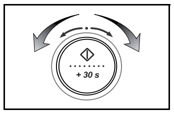
Bereidingstijd verlengen

U kunt de bereidingstijd verlengen door op de +30s toets te drukken. Iedere keer dat u op deze toets drukt, wordt de bereidingstijd met 30 seconden verlengd.



Druk voor iedere 30 seconden waarmee u de bereidingstijd wilt verlengen op de **+30s** toets.

☛ Als de magnetron werkt, kunt u de bereidingstijd alleen wijzigen wanneer u gebruik maakt van een van de volgende standen: magnetron, automatisch opwarmen, automatisch bruineren, snacks opwarmen, grillen of een combinatiestand.

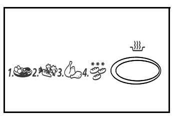


Terwijl de magnetron werkt, kunt u de bereidingstijd ook langer of korter maken door de draaiknop naar rechts of links te draaien.

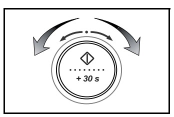
Automatisch opwarmen

De stand voor automatisch opwarmen beschikt over vijf vaste programma's. Nadat u het soort gerecht hebt gekozen, hoeft u geen bereidingsduur of vermogen in te stellen. Alleen de grootte van de portie moet nog worden opgegeven met de draaiknop.

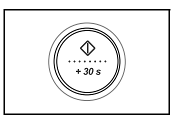
Plaats voor u begint het voedsel in het midden van het draaiplateau en sluit de deur van de magnetron.



1. Kies het soort voedsel dat u wilt bereiden door herhaaldelijk op de **Auto(** ♨ **)** toets te drukkken.



2. Kies de grootte van de portie met behulp van de **draaiknop**(Zie de tabel op de volgende bladzijde).



3. Druk op de ◇ toets.
   De combi magnetron start. Na afloop:
   1) Piept de magnetron vier keer.
   2) Klinkt om de minuut een waarschuwingssignaal (maximaal 3 keer).
   3) Wordt de tijd weeer getoond.

✉ Gebruik alleen magnetron- en ovenbestendig serviesgoed.

Instellingen voor automatisch opwarmen/koken

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor opwarmen/koken, de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en overige opmerkingen.

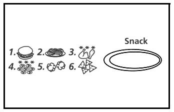
Code/ Symbool	Product	Portie	Nagaartijd	Aanbeveling
1	**Kant-en-klaar maaltijd** Gekoeld	300-350g 400-450g 500-550g	3 min.	Leg de maaltijd op een ovenvaste schaal en dek deze af met magnetronfolie. Dit program-ma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met saus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
2	**Verse groenten**	200-250g 300-350g 400-450g 500-550g 600-650g 700-750g	3 min.	Was de groenten en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Weeg de groenten en doe ze in een glazen schaal. Voor 200-450 gram groenten 45 ml (3 eetlepels) water toevoegen; voor 500-650 gram groenten 60 ml (4 eetlepels) en voor 700-750 gram groenten 75 ml (5 eetlepels) water toevoegen. De schaal afdekken. Na het koken doorroeren. Bij grotere hoeveelheden ook tussendoor een keer roeren.
3	**Kipdelen**	200-300 g (1 st) 400-500 g (2 st) 600-700 g (2-3 st) 800-900 g (3-4 st)	3 min.	De kipdelen bestrijken met olie en kruiden met peper, zout en paprika. Leg de kip op het bovenste rooster met de borst omlaag. Als de oven een waarschuwings-signaal geeft, de kipdelen omkeren.
4	**Bevroren broodjes**	100-150 g (2 st.) 200-250 g (4 st.) 300-350 g (6 st.)	2 min.	Leg de bevroren broodjes ondersteboven in een cirkel op het rooster. Als de magnetron een waarschuwingssignaal geeft, keert u de broodjes.

Snacks opwarmen

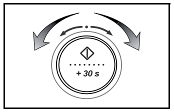
De Snack functie beschikt over zes programma's. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch gekozen.

Met de draaiknop kunt u het aantal porties instellen.

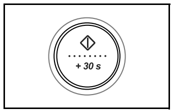
Leg het gerecht in het midden van het draaiplateau en sluit de deur.



1. Kies het soort gerecht dat u wilt bereiden door zo vaak als nodig op de toets **Snack** te drukken.



2. Kies met de **draaiknop** het aantal porties



3. Druk op de toets ◇ .
De magnetron begint te werken. Als de bereidingstijd om is:

1) Laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen.
2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

Programma's voor het opwarmen van snacks

In onderstaande tabel vindt u een overzicht van de programma's voor het opwarmen van snacks die vooral bij kinderen geliefd zijn. Tevens zijn vermeld de portie, de nagaartijd en aanbevelingen. De programmes 1, 2, 5 en 6 maken alleen gebruik van de magnetronfunctie. De programma's 3 en 4 maken gebruik van de combinatie magnetron-grill.

Code/ Symbool	Gerecht	Portie	Nagaar-tijd	Aanbevelingen
1	**Hambur-ger** (gekoeld)	150 g (1 st.) 300 g (2 st.)	1-2 min.	Leg de hamburger (inclusief het broodje maar zonder garnering) of de cheeseburger op keukenpapier. Leg 1 hamburger in het midden van het draaiplateau en 2 hamburgers tegenover elkaar op het draaiplateau. Na het opwarmen garneren met sla, tomaat, tomatenketchup of een dressing en kruiden.
2	**Mini - ravioli** (gekoeld)	200-250 g 300-350 g	3 min.	Doe de geekoelde mini ravioli in een magnetronbestendige plastic schaal en dek de schaal af met magnetronfolie. U kunt de ravioli ook in de oorspronkelijke verpakking laten (mits deze magnetronbestendig is). In dat geval moet u de verpakking op diverse plaatsen met een vork inprikken. Plaats de mini ravioli in het midden van het draaiplateau. Voor en na het nagaren goed doorroeren. Dit programma is geschikt voor ravioli en andere gerechten op dezelfde basis met saus.
3	**Bevroren kippen-vleugels**	250-300 g 350-400 g 450-500 g	3 min.	Leg de voorgebraden kippenvleugels of voorgebraden en gekruide drumsticks in een cirkel op het metalen rooster met de zijde met het vel omlaag. Laat het midden van het rooster leeg. Wanneer u het waarschuwings-signaal hoort, keert u ze.

Programma's voor het opwarmen van snacks (vervolg)

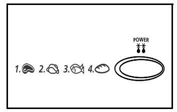
Code/ Symbool	Gerecht	Portie	Nagaar-tijd	Aanbevelingen
4	**Bevroren mini-pizza's**	150 g (4-6 st.) 250 g (7-9 st.)	-	Verdeel de bevroren mini-pizza's of mini-quiches gelijkmatig over het rooster.
5	**Popcorn**	100 g	-	Gebruik speciale popcorn die u in de magnetron kunt bereiden. Volg de instructies op de verpakking en leg de zak in het midden van het draaiplateau. Tijdens dit programma gaat de maïs "ploffen" en neemt de zak in volume toe. Wees voorzichtig wanneer u de zak uit de magnetron haalt en openmaakt! Er kan hete lucht uit ontsnappen.
6	**Nacho's**	125 g	-	Leg de nacho's (tortilla chips) op een plat ovenvast bord. Bestrooi de nacho's met 50 gram geraspte cheddar kaas en kruiden. Plaats het bord op het draaiplateau.

Automatisch ontdooien

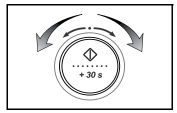
In de ontdooistand kunt u ingevroren vlees, gevogelte of vis ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch gekozen. Het enige wat u hoeft te doen is het programma kiezen en het gewicht instellen.

✉ Gebruik alleen oven- en magnetronbestendige schalen etc.

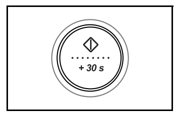
Zet het ingevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Kies met de **Power Defrost**( ) toets het soort gerecht dat u wilt ontdooien, door deze toets herhaaldelijk in te drukken. (Zie voor meer informatie de tabel onderaan deze bladzijde.)



2. Stel met de **draaiknop** het gewicht in**.**
   Het maximum is 2000 gram
   (Voor brood en cake is het maximum 1000 gram).



3. Druk op de ◇ toets.
   - De magnetron start het ontdooiproces.
   - Halverwege de ontdooitijd geeft de magnetron een waarschuwingssignaal om u eraan te herinneren dat het gerecht misschien gekeerd moet worden.
   - Druk nogmaals op de ◇ toets om het ontdooien te stoppen.

✉ U kunt gerechten ook handmatig ontdooien.
Kies in dat geval de functie koken/verwarmen en zet het vermogen op 180 W. Voor meer informatie: zie het hoofdstuk "Koken/ verwarmen" op bladzijde pagina 7.

Instellingen voor automatisch ontdooien

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de verschillende programma's voor automatisch ontdooien, de hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal voordat u het gerecht ontdooit. Leg vlees, gevogelte en vis op een ovenvast bord.

Code	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1	Vlees	200 -2000 g	20-60 min.	Scherm de randen af met aluminiumfolie. Als de magnetron een waarschuwingssignaal geeft, keert u het vlees. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, runderlapjes, karbonade en gehakt.
2	Gevog-elte	200 -2000 g	20-60 min.	Scherm de poten en de uiteinden van de vleugels af met aluminiumfolie. Wanneer de magnetron een waarschu-wingssignaal geeft, keert u het gerecht. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.
3	Vis	200 -2000 g	20-50 min.	Scherm van een hele vis de staart af met aluminiumfolie. Wanneer de magnetron een waarschuwingssignaal geeft, keert u de vis. Dit programma is zowel geschikt voor hele vissen als voor visfilet.
4	Brood/ cake	125 -1000 g	5-20 min.	Leg het brood op een stuk keukenpapier en keer het zodra de magnetron een waarschuwingssignaal geeft. Leg cake op een ovenvast bord. Keer de cake (indien mogelijk) zodra de magnetron een waarschuwingssignaal geeft. (De magnetron stopt automatisch bij het openen van de deur.) Dit programma is geschikt voor diverse soorten brood, broodjes en stokbrood. Wilt u meer broodjes ontdooien, leg ze dan in een cirkel. Dit programma is tevens geschikt voor diverse soorten cake en gebak, ook op basis van gist, kwark en bladerdeeg. Het is NIET geschikt voor cake en gebak op basis van korstbladerdeeg, met fruit en slagroom en voor gebak met chocoladegarnering of -glazuur.

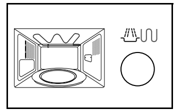
✉ Wilt u voedsel handmatig ontdooien, kies dan de ontdooifunctie en zet het magnetronvermogen op 180 W. Voor meer informatie over handmatig ontdooien en ontdooitijden, zie pagina 20.

Automatisch bruineren

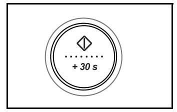
NL

Wanneer u de functie automatisch bruineren kiest, wordt de bereidingstijd automatisch gekozen. Met de draaiknop kunt u het aantal porties instellen.

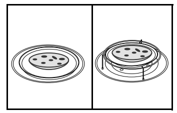
Zet het bruineerbord in het midden van het draaiplateau en sluit de deur.



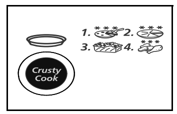
1. Zet het bruineerbord op het draaiplateau en verwarm het bord voor in de hoogste Magnetron-Grill combinatiestand, door op de **Combi ( )** knop te drukken. Met de **draaiknop** stelt u de voorverwarmtijd in op 3-5 minuten.



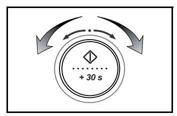
2. Druk op ◇
   ☛ Gebruik altijd ovenwanten als u het bruineerbord uit de magnetron haalt. Het bord wordt erg heet!



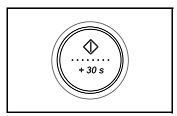
3. Open de deur van de magnetron.
   Leg het gerecht op het bruineerbord.
   Sluit de deur.
   ✉ Zet het bruineerbord in de magnetron op het rooster (of op het draaiplateau).



4. Kies het gerecht dat u wilt bereiden door zo vaak als nodig op de knop **Crusty Cook (Bruineren)** te drukken.



5. Kies met de **draaiknop** het aantal porties (zie de tabel op de volgende bladzijde).



6. Druk op ◇ .
   De magnetron begint te werken. Als de tijd om is:
   1) Laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen.
   2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
   3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

✉ Het bruineerbord schoonmaken:
Maak het bruineerbord schoon met heet water en afwasmiddel. Spoel het bord daarna met schoon water af.

✉ Gebruik daarbij geen schuurspons of een harde spons: deze kan de bovenste laag van het bord beschadigen.

☛ **N.B.**
Het bord is niet geschikt voor de vaatwasser.

Automatisch bruineren (vervolg)

In onderstaande tabel vindt u een overzicht van de programma's voor automatisch bruineren, alsmede de portie, de nagaartijd en aanbevelingen. Deze programma's maken gebruik van een combinatie van de magnetron en de grill.

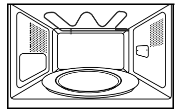
Voordat u deze functie gebruikt, adviseren wij u het bruineerbord 3 tot 5 minuten op het draaiplateau voor te verwarmen. Kies daarbij een combinatie van 600W en grill. Gebruik ovenwanten als u het bord eruit haalt!

Code / Gerecht (-18°C)	Portie	Voorver-warmen	Nagaar-tijd	Aanbevelingen
1 Diepvries pizza	200 g 300 g 400 g 500 g	5 min.	-	Bruineerbord voorverwarmen op 600W + grill. Leg de pizza op het bruineerbord. Zet het bruineerbord op het rooster.
2 Bevroren quiche	150 g (1 st.) 300 g (1-2 st.) 450 g (1-2 st.)	3 min.	1-2	Bruineerbord voorverwarmen op 600W + grill. Leg de bevroren quiche op het bruineerbord. Zet het bruineerbord op het rooster.
3 Bevroren stokbrood	150 g (1 st.) 250 g (2 st.) 350 g (3 st.)	4 min.	2-3	Bruineerbord voorverwarmen op 600W + grill. Leg 1 stokbrood uit het midden en 2 stokbroden naast elkaar op het bruineerbord. Dit programma is geschikt voor gevuld stokbrood (bijv. met tomaat, ham en kaas) en voor pizzasnacks.
4 Diepvries kipnuggets	250 g 500 g	4 min.	-	Bruineerbord voorverwarmen op 600W + grill. Smeer het bruineerbord in met 1 eetlepel olie. Verdeel de kipnuggets gelijkmatig over het bord. Keer de nuggets als de magnetron een waarschuwingssignaal geeft. Druk daarna op de Startknop om verder te gaan.

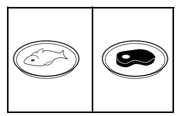
Handmatig bruineren

Dankzij de hoge temperatuur van dit bruineerbord, wordt niet alleen de bovenkant, maar ook de onderkant van gerechten knapperig en bruin. In de tabel op de volgende bladzijde vindt u een aantal gerechten die u met het bruineerbord kunt bereiden.

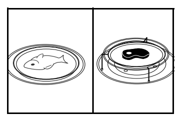
U kunt dit plateau ook gebruiken voor bacon, eieren, worstjes, enz.



1. Plaats het bruineerbord rechtstreeks op het draaiplateau en warm het voor op de hoogste vermogensstand die mogelijk is met de combinatie magnetron+grill [600W +Grill( )]. Volg hierbij de aanwijzingen uit de tabel.
   - ☛ Het bruineerbord kan erg heet worden! Gebruik daarom altijd ovenwanten wanneer u het uit de magnetron haalt.
2. Wanneer u gerechten als bacon of eieren gaat bakken, adviseren wij u het bruineerbord van te voren in te vetten met olie of boter.
   - ☛ Het bruineerbord heeft een teflon bovenlaag, die niet krasbestendig is. Gebruik nooit scherpe voorwerpen zoals een mes om gerechten van het bruineerbord af te halen of door te snijden.
   - ☛ Om krassen te voorkomen, adviseren wij u hiervoor plastic voorwerpen te gebruiken.



3. Plaats het gerecht op het bruineerbord.
   - ☛ Plaats nooit voorwerpen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn, zoals plastic borden.
   - ☛ Plaats het bruineerbord nooit zonder draaiplateau in de magnetron.



4. Plaats het bruineerbord op het rooster (of draaiplateau) in de magnetron.
5. Kies de gewenste bereidingstijd en het vermogen. Zie de tabel hiernaast.

Het bruineerbord reinigen.

Maak het bruineerbord schoon met warm water en afwasmiddel en spoel het af met schoon water.

Gebruik geen harde borstel of spons om het bruineerbord schoon te maken. Hierdoor kan de bovenste laag beschadigen.

☛ **N.B.**

Het bruineerbord kan niet in de vaatwasmachine.

Handmatig bruineren (vervolg)

Plaats het bruineerbord direct op het draaiplateau.

Verwarm het bruineerbord voor in de stand 600W+Grill( ) en volg de aanwijzingen uit de onderstaande tabel.

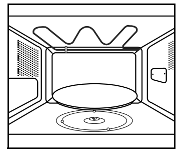
Gerecht	Portie	Vermogen	Voorverwarmen	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Bacon	4 plakjes (80g) 8 plakjes (160g)	600W+ Grill	3min.	3-3½min. 4½ -5min.	Verwarm het bruineerbord voor. Leg de plakjes bacon op het bruineerbord. Plaats het bord op het rooster.
Gegrilde tomaten	200g (2st) 400g (4st)	450W+ Grill	3min.	3min. 4min.	Verwarm het bruineerbord voor. Snijd de tomaten doormidden. Leg ze met wat kaas erop in een cirkel op het bruineerbord. Plaats het bord op het rooster.
Hamburger (bevroren)	2 stuks (125g) 4 stuks (250g)	600W+ Grill	3min.	6-6½ min 8-8½min.	Verwarm het bruineerbord voor. Leg de bevroren hamburgers in een cirkel op het bruineerbord. Plaats dit op het rooster. Na 4-5 minuten keren.
Mini Pizza (gekoeld)	100-150g 200-250g	600W+ Grill	5min.	3-3½min. 4-4½min.	Verwarm het bruineerbord voor. Leg de mini pizza's in een cirkel op het bruineerbord en plaats dit op het rooster.
Oven patat (bevroren)	200g 300g 400g	450W+ Grill	4min.	9min. 12min. 15min.	Verwarm het bruineerbord voor. Verdeel de patat over het bruineerbord. Plaats het plateau op het rooster. Halverwege de bereidingstijd keren.
Gebakken aardappels	250g 500g	600W+ Grill	4min.	4½-5min. 7-7½min.	Verwarm het bruineerbord voor. Snijd de aardappels doormidden. Leg ze met de platte zijde naar beneden in een cirkel op het bruineerbord en plaats dit op het rooster.
Vissticks (bevroren)	150g (5st) 300 g (10st)	600W+ Grill	4min.	6-6½min. 8½-9min.	Verwarm het bruineerbord voor. Vet het bord in met 1 eetlepel olie. Leg de vissticks in een cirkel op het plateau. Na 31/2 min (5 stuks) of 5 min (10 stuks) keren.

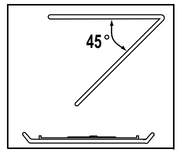
Grill-element in de juiste stand zetten

Het grill-element kan in twee standen geplaatst worden:

- ***Horizontaal voor grillen of bij gebruik van de combinatie magnetron + grillen.***

Zet het grill-element alleen in een andere stand wanneer het is afgekoeld. Gebruik niet te veel kracht wanneer u het in de verticale stand zet.



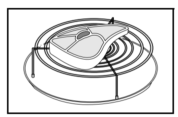


Om het grill-element...	Dan...
horizontaal te zetten (grillen of combinatie magnetron+ grill)	◆ Trekt u het grill-element naar u toe. ◆ Duwt u het omhoog totdat het evenwijdig loopt met de bovenkant van de magnetron.

We raden u aan om het verwarmingselement voor het gemak omlaag te draaien voordat u de bovenwand in de magnetron reinigt.

De juiste hulpmiddelen kiezen

Gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron. Gebruik geen plastic dozen, borden, plastic of papieren bekers, handdoeken, enz.

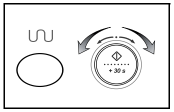


Als u een combinatiestand wilt gebruiken (grill + magnetron), gebruik dan alleen magnetron- en ovenvaste schalen en -borden. Metalen schalen en voorwerpen kunnen uw magnetron beschadigen.

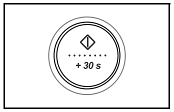
Voor meer informatie over geschikt serviesgoed en hulpmiddelen, zie bladzijde pagina 16.

Grillen

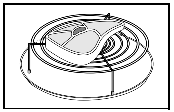
Met de grill kunt u gerechten snel verhitten en bruineren, zonder gebruik te maken van microgolven. Uw combi magnetron wordt daarom geleverd met een grillrooster.



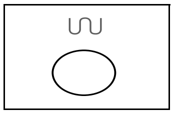
1. Voorverwarmen van de grill: druk op de **Grill** ( ) toets en stel de voorverwarmtijd in met de **draaiknop**.



2. Druk op de toets.

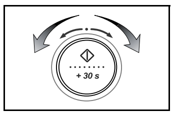


3. Open nadat u de magnetron hebt voorverwarmd de deur. Leg het gerecht op het rooster en sluit de deur.

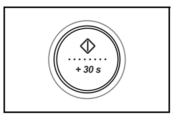


4. Druk op de toets.
   De volgende meldingen worden getoond:





5. Stel met de **draaiknop** de bereidingstijd in.
   De maximum grilltijd is 60 minuten.



6. Druk op de toets.
   De grill gaat aan. Als de bereidingstijd om is:
   1) Hoort u vier keer een waarschuwingssignaal.
   2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
   3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

Maakt u zich geen zorgen wanneer het verwarmingselement tijdens het grillen aan of uit gaat.
Zo wordt de temperatuur geregeld en wordt oververhitting voorkomen.

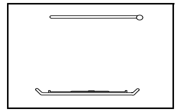
☛ Gebruik altijd ovenwanten wanneer u schalen e.d. uit de combi magnetron haalt. Deze kunnen bijzonder heet worden.
Controleer of het verwarmingselement goed horizontaal staat.

Magnetron en grill tegelijk gebruiken

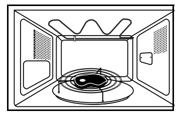
U kunt de magnetron en de grill ook combineren, zodat het gerecht wordt gebruineerd en bovendien snel gaar is.

☛ Gebruik ALLEEN serviesgoed dat zowel magnetron- als grillbestendig is. Glazen of keramische schalen zijn ideaal, omdat ze microgolven gelijkmatig in het voedsel laten doordringen.

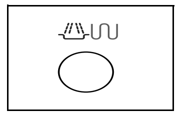
☛ Gebruik ALTIJD ovenwanten om schalen e.d. uit de magnetron te halen, aangezien deze bijzonder heet kunnen worden.



1. Zorg dat het verwarmingselement goed horizontaal zit. Zie ook pagina 13.



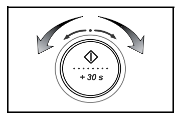
2. Open de deur van de magnetron. Leg het voedsel op het rooster en plaats het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.



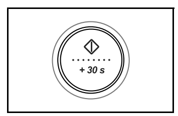
3. Druk op de toets.
   Op het scherm verschijnt:
   (magnetron + grill stand)
   600W (vermogen)

   Door nogmaals op de toets te drukken, kunt u het gewenste vermogen instellen.

   ☛ De grill temperatuur kunt u niet instellen.



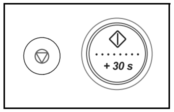
4. Stel met de **draaiknop** de gewenste bereidingstijd in.
   De maximumtijd is 60 minuten.



5. Druk op de toets.
   De magnetron-grill start. Wanneer de bereidingstijd om is:
   1) Hoort u vier keer een waarschuwingssignaal
   2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
   3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

In de combinatiestand magnetron + grill is het maximum vermogen 600 W.

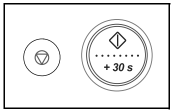
Toetspiepjes uitschakelen



1. Druk de toetsen en tegelijk in.
   - De volgende indicatie verschijnt:



   - De combi magnetron piept niet meer bij iedere keer dat u op een toets drukt.



2. Om de toetspiepjes weer aan te zetten, drukt u de toetsen en opnieuw tegelijk in.
   - De volgende indicatie verschijnt:

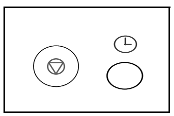


   - De combi magnetron laat de toetspiepjes weer horen.

Veiligheidsvergrendeling

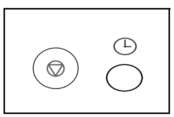
Uw combi magnetron is uitgerust met een speciaal veiligheidsprogramma, waarmee de magnetron kan worden "vergrendeld" zodat kinderen en volwassenen die niet met het apparaat vertrouwd zijn, het niet per ongeluk kunnen aanzetten.

De combi magnetron kan op ieder moment worden vergrendeld.



1. Druk de en toetsen tegelijk in.
   - De combi magnetron is vergrendeld (er kunnen geen functies worden gekozen).
   - In het display verschijnt de letter "L".





2. Om de combi magnetron te ontgrendelen, drukt u nogmaals de toetsen en tegelijk in.
   De combi magnetron kan weer normaal worden gebruikt.

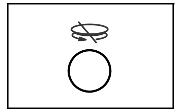
Draaiplateau uitzetten

Met de toets kan het draaiplateau worden stilgezet, zodat u grote schalen kunt gebruiken die de hele magnetron in beslag nemen

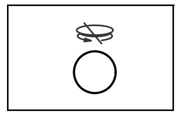
☛ De resultaten zijn in dit geval iets minder goed doordat het voedsel minder gelijkmatig wordt verwarmd. We raden u aan om de schaal in ieder geval halverwege de bereidingstijd te draaien.

☛ **Waarschuwing!** Laat het draaiplateau niet zonder voedsel draaien!

- De magnetron kan vlam vatten en ernstig beschadigd raken.



1. Druk op de toets.
   Het symbool verschijnt op het display.
   Het draaiplateau staat stil.



2. Om het draaiplateau weer aan te zetten, drukt u nogmaals op de toets.
   Het symbool verdwijnt van het display. Het draaiplateau draait weer.

✉ Druk de toets niet in terwijl de magnetron aan staat.

NL

Geschikt kookgerei

NL

De microgolven van de magnetron moeten in het gerecht kunnen doordringen zonder dat zij door het serviesgoed of wat anders worden weerkaatst of geabsorbeerd.

Daarom moet vooral serviesgoed zorgvuldig worden gekozen. Materialen met een aanduiding die duidt op geschiktheid voor een magnetron zijn probleemloos te gebruiken.

Hieronder volgt een overzicht van diverse typen kookgerei en is aangegeven of en hoe zij in een magnetronoven gebruikt kunnen worden.

Materiaal	Geschikt voor magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan beperkt worden gebruikt als bescherming tegen oververhitting. Als veel folie wordt gebruikt of als het te dicht bij de wanden komt, kunnen echter vonken optreden.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Servies en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en glas zijn meestal bruikbaar, behalve als het een metaalhoudende sieropdruk bevat.
Weggooiverpakkingen van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn in deze materialen verpakt.
Verpakkingen van fast-food		
• Polystyrenen bekers en bakjes	✓	Bruikbaar om een gerecht op te warmen, maar polystyreen kan door oververhitting smelten.
• Papier of kranten	✗	Kunnen in brand vliegen.
• Recycle-papier of metalen randjes	✗	Kan leiden tot vonkvorming.
Glas		
• Vuurvaste ovenschalen	✓	Bruikbaar, behalve als zij zijn versierd met metaalhoudende opdruk.
• Dun glaswerk	✓	Bruikbaar voor opwarmen van voedsel of dranken. Erg dun glas kan breken of springen als het plotseling sterk wordt verhit.
• Glazen bekers of kommen	✓	Deksel verwijderen. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schotels of borden	✗	Kunnen vonken of brand veroorzaken.
• Sluitingen voor diepvriesverpakkingen	✗	
Papier		
• Borden, bekers, zakdoekjes en keukenrol	✓	Alleen voor opvangen van overmatig vocht en voor korte bereidingstijd.
• Recycle-papier	✗	Kan tot vonken leiden.
Plastic		
• Bakjes	✓	Vooral hittebestendig thermoplastic. Andere plastics kunnen bij hoge temperaturen vervormen of van kleur veranderen. Gebruik geen melamine-plastics.
• Plasticfolie	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden, maar mag niet met voedsel in contact komen. Verwijder deze folie voorzichtig, want er kan stoom vrijkomen.
• Diepvrieszakken	✓ ✗	Alleen indien kookbestendig of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht blijven, dus prik er vooraf gaatjes in.
Was- of vetvrij papier	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden en spatten te verhinderen.

✓ **:geschikt**

✗ **:ongeschikt**

✓✗ **:onzeker**

MICROGOLVEN

Microgolven dringen in het voedsel door, aangetrokken en geabsorbeerd door water, vet en suiker in het gerecht.
De microgolven versnellen de beweging van moleculen in het voedsel. Die versnelde bewegingen leiden tot meer wrijving. Daaruit ontstaat hitte, die zorgt dat het voedsel wordt gekookt.

VERWARMEN

Kookgerei voor magnetron
Kookgerei moet doorlatend zijn voor microgolven, anders werkt de magnetronfunctie niet optimaal. De opgewekte magnetronstraling wordt teruggekaatst door metalen, zoals roestvrij staal, aluminium en koper, maar doordringt aardewerk, glas, porselein, plastic, papier en hout. Daarom mag u nooit metalen pannen of schalen in de magnetron zetten.

Gerechten die u in magnetron kunt bereiden
In de magnetron kunt u veel soorten voedsel bereiden, waaronder ingevroren of verse groenten, fruit, pasta, rijst, brood, boontjes, vis en vlees, maar ook sauzen, soepen, soufflés, jam en chutney. In het algemeen geldt dat de magnetron ideaal is voor gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt ook boter of chocolade smelten (zie hoofdstuk met speciale tips).

Afdekken tijdens bereiden
Het is zeer belangrijk dat u gerechten tijdens het bereiden in de magnetron afdekt, want de opstijgende waterdamp draagt bij aan het verwarmingsproces. U kunt een gerecht op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld door een bord er omgekeerd op te leggen, met een plastic deksel of met magnetronfolie.

Nawarmtijden
Neem na het bereiden van een gerecht de nawarmtijd in acht, want die is belangrijk om in het hele gerecht een gelijkmatige temperatuur te laten ontstaan.

Bereidingstips voor verse groenten

Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Voeg 30 - 45 ml koud water (2 - 3 eetlepels) toe per 250 g, voor zover (zie tabel) niet anders is aangegeven. Stel de minimale bereidingstijd in en bereid het gerecht afgedekt (zie tabel). Verwarm het gerecht tot het naar wens is.
Roer één keer tijdens de bereiding en nogmaals erna. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Laat het gerecht afgedekt 3 minuten nawarmen.

Tip: Snijd de verse groenten in stukjes van gelijke grootte. Hoe kleiner elk stukje is, hoe sneller het gerecht klaar is.

Alle verse groenten moeten altijd met het maximumvermogen (900 W) worden gekookt.

Gerecht	Hoeve-elheid	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Snijd in roosjes van gelijke grootte en leg die met de stelen naar het midden.
Spruitjes	250g	5-5½	3	Voeg 60 - 75 ml (5 - 6 eetlepels) water toe.
Worteltjes	250g	3½-4	3	Snijd de worteltjes in schijfjes van gelijke grootte.
Bloemkool	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Snijd in roosjes van gelijke grootte. Halveer grote roosjes en leg die met de stelen naar het midden.
Courgettes	250g	3-3½	3	Snijd courgettes in schijfjes. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Verwarm tot ze beetgaar zijn.
Aubergines	250g	2½-3	3	Snijd de aubergines in schijfjes en besprenkel ze met 1 eetlepel citroensap.
Prei	250g	3-3½	3	Snijd de prei in dikke schijven.
Champignons	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Bereid champignons in hun geheel of in stukjes. Voeg geen water toe. Besprenkel ze met citroensap. Kruiden met zout en peper. Laten uitlekken voor het serveren.
Uien	250g	4-4½	3	Snijd uien in schijfjes of halveer ze. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.
Paprika	250g	3½-4	3	Snijd de paprika in kleine stukjes.
Aardappels	250g 500g	3-4 6-7	3	Weeg de geschilde aardappels en snijd ze in stukken van gelijke grootte.
Koolrabi	250g	4½-5	3	Snijd de koolrabi in kleine blokjes.

NL

Bereidingstips voor diepvriesgroenten

Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Stel de minimale bereidingstijd in en bereid het gerecht afgedekt (zie tabel). Verwarm het gerecht tot het naar wens is. Roer twee keer tijdens de bereiding en één keer erna. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Dek het gerecht tijdens de nawarmtijd af.

Gerecht	Hoeve-elheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Spinazie	150g	600W	5-6	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300g	600W	8-9	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Erwtjes	300g	600W	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300g	600W	7½-8½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Gemengde groenten (worteltjes/ erwtjes/maïs)	300g	600W	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (Chinese wijze)	300g	600W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

Bereidingstips voor rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote schaal van pyrexglas met deksel, want tijdens de bereiding zet de rijst tot de dubbele hoeveelheid uit. Bereid de rijst afgedekt. Na de bereiding roert u het gerecht door, dan laat u het nawarmen en daarna voegt u zout of kruiden en boter toe.
Opmerking: Na het bereiden is misschien niet al het kookvocht geabsorbeerd.

Pasta: Gebruik een grote schaal van pyrexglas. Voeg water en een snufje zout toe en roer goed door. Roer af en toe tijdens het bereiden en erna. Laat de pasta afgedekt nawarmen en laat het na daarna goed uitlekken.

Gerecht	Hoeve-elheid	Verm-ogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Witte rijst (voorgekookt)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Zilvervliesrijst (voorgekookt)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250g	900W	16-17	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + granen)	250g	900W	17-18	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Voeg 1 liter heet water toe.

OPWARMEN

Uw magnetron verwarmt voedsel veel sneller dan gewone ovens en kookplaten.
Gebruik de aangegeven vermogens en opwarmtijden in de volgende tabel als richtlijn. De tijden in de tabel komen overeen met dranken met een temperatuur van +18 tot +20 °C of koud voedsel met een temperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsen en afdekken

Verwarm geen grote hoeveelheden voedsel, zoals stukken vlees. Vaak droogt het voedsel uit voordat het binnenin warm is. U kunt beter kleinere hoeveelheden opwarmen.

Vermogens en roeren

Soms kunt u voedsel verwarmen op 900 W terwijl ander voedsel verwarmd moet worden op 600 W, 450 W of zelfs 300 W.
Neem de tabellen als richtlijn. In het algemeen is het beter voedsel op een lagere stand te verwarmen, bijvoorbeeld bij delicatessen, grote hoeveelheden of bij voedsel dat snel opwarmt (bijvoorbeeld een pasteitje).
Roer het voedsel goed door en draai het om tijdens het opwarmen. Dan bereikt u het beste resultaat. Roer het voedsel indien mogelijk nogmaals door alvorens het te serveren.
Let vooral goed op bij het verwarmen van dranken en babyvoeding. U kunt nakoken en verbranding verhinderen door vóór, tijdens en na het verhitten te roeren. Laat het voedsel in de magnetron staan tijdens het nawarmen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank.
Laat het voedsel niet te heet worden, want dat bederft de smaak.
U kunt het beste de bereidingstijd laag inschatten, daarna kunt u indien nodig wat extra tijd toevoegen.

Tijden voor verwarmen en nawarmen

Als u voedsel voor de eerste keer verwarmt, kunt u het beste noteren hoeveel tijd u nodig had. Dan weet u dat voor de volgende keer.
Controleer altijd of het voedsel overal gelijkmatig is verhit.
Laat het voedsel na opwarmen een tijdje staan, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld.
De aanbevolen nawarmtijd na opwarmen is 2 tot 4 minuten, behalve als in de tabel een andere tijd is aangegeven.
Let vooral goed op bij het verwarmen van dranken en babyvoeding. Zie ook het hoofdstuk met de veiligheidsmaatregelen.

NL

Dranken opwarmen

Zorg altijd voor een nawarmtijd van minstens 20 seconden nadat de oven is uitgeschakeld. Dan ontstaat een gelijkmatige temperatuur. Roer indien nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. U kunt nakoken en verbranding verhinderen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank en roer daarmee vóór, tijdens en na het verhitten.

Verwarmen van babyvoeding

Babyvoeding:

Doe de babyvoeding in een diep bord en dek dit af met een plastic deksel. Roer goed na het opwarmen! Laat het voedsel 2 tot 3 minuten staan alvorens het te serveren. Roer nogmaals en controleer de temperatuur. Aanbevolen temperatuur voor het serveren: tussen de 30 en 40°C.

Babymelk:

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Verwarm zonder deksel. Verwarm een babyfles nooit met de speen op de fles, want dan kan die fles springen of oververhit raken. Schud goed voor het nawarmen en nogmaals vóór het voeden! Controleer altijd de temperatuur van de babymelk of de babyvoeding voordat u de baby gaat voeden. Aanbevolen temperatuur: ca. 37°C.

Opmerking:

Om verbranding te voorkomen moet de temperatuur van de babyvoeding altijd worden gecontroleerd voordat u de baby gaat voeden. Gebruik het vermogen en de tijd in de tabel op de volgende pagina als richtlijn voor het verwarmen.

Verwarmen van dranken en voedsel

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in de volgende tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeve-elheid	Verm-ogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Dranken (koffie, thee en water)	150 ml (1kop) 300 ml (2koppen) 450 ml (3koppen) 600 ml (4koppen)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Schenk in koppen en verwarm onafgedekt: 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 of 4 koppen in een cirkel. Laat nawarmen in de magnetron en roer goed door.
Soep (koud)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Schenk in een diep bord. Dek af met een plastic deksel. Roer goed door na het opwarmen. Roer nogmaals vóór het serveren.
Stoofschotel (koud)	350g	600W	4½-5½	2-3	Doe de stoofschotel in een diep bord. Dek af met een plastic deksel. Roer af en toe tijdens het opwarmen en nogmaals vóór het nawarmen en serveren.
Pasta met saus (koud)	350g	600W	3½-4½	3	Doe de pasta (bijv. spaghetti of noedels) op een plat bord. Dek af met magnetron-folie. Roer vóór het serveren.
Gevulde pasta met saus (koud)	350g	600W	4-5	3	Doe de gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) in een diep bord. Dek af met magnetron-folie. Roer af en toe tijdens het opwarmen en nogmaals vóór het nawarmen en serveren.
Kant-en-klaar maaltijd (koud)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Zet een kant-en-klaar maaltijd met 2 tot 3 ingrediënten op een bord. Dek af met magnetronfolie.

Bereidingstips voor opwarmen van twee gerechten

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in deze tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeve-elheid	Verm-ogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Soep (koud)	2 x 250g 2 x 250g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Giet in twee diepe borden en dek af. Zet één bord direct op het plateau en het andere op het rooster. Roer goed door na het opwarmen. Roer nogmaals vóór het serveren.
Kip-kerrie en rijst (koud)	2 x 350g	600W	7-8½	3	Verdeel de twee koude ingrediënten voor beide maaltijden over twee borden. Dek af met magnetronfolie. Zet één bord direct op het plateau en het andere op het rooster.
Kant-en-klaar maaltijd (koud)	2 x 350g	600W	7½-9	3	Verdeel de kant-en-klaar maaltijden met 2 - 3 koude ingrediënten over twee platte borden. Dek af met magnetronfolie. Zet één bord direct op het plateau en het andere op het rooster.

Bereidingstips(vervolg)

Verwarmen babyvoeding en melk

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in deze tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeve-elheid	Verm-ogen	Tijd (min.)	Nawarm-tijd (min.)	Aanbevelingen
Babyvoeding (groente en vlees)	190g	600W	30sec.	2-3	Doe de voeding in een diep bord. Verwarm afgedekt. Roer na het verwarmen. Laat de voeding 2 tot 3 minuten staan. Roer de voeding vóór het voeden goed door en controleer de temperatuur.
Babypap (granen + melk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Doe de pap in een diep bord. Verwarm afgedekt. Roer door na het verwarmen. Laat de pap 2 tot 3 minuten staan. Roer de pap vóór het voeden goed door en controleer de temperatuur.
Babymelk	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 1 min. tot 1 min. 10 sec.	2-3	Roer de melk goed door en giet hem in een gesteriliseerde glazen fles. Zet de fles midden op het plateau. Verwarm onafgedekt. Schud goed en laat de melk minstens 2 minuten staan. Schud de fles goed vóór het voeden en controleer de temperatuur.

ONTDOOIEN

Met een magnetron kunt u bevroren voedsel prima ontdooien. Een magnetron ontdooit het voedsel goed en snel. Dit kan een groot voordeel zijn als u onverwacht gasten krijgt.

Bevroren gevogelte moet volledig ontdooid zijn voor het koken. Verwijder alle metalen draadjes of lipjes en al het verpakkingsmateriaal, zodat het vocht dat vrijkomt bij het ontdooien goed kan weglopen.

Leg het bevroren voedsel onafgedekt op een bord. Draai het halverwege de ontdooitijd om en verwijder zo snel mogelijk overtollig vocht en de organen.

Controleer regelmatig of het voedsel niet warm aanvoelt. Als kleine en dunne stukken van het bevroren voedsel warm worden, kunnen deze tijdens het ontdooien beschermd worden door stukjes aluminium folie. Als het gevogelte aan de buitenkant warm wordt, stop dan met het ontdooien en laat het 20 minuten staan voordat u verder gaat met ontdooien. Laat de vis, het vlees of het gevogelte even staan om het te laten nadooien. Deze tijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Kijk in onderstaande tabel.

Tip: Dunne stukken voedsel ontdooien beter dan dikke. Kleine stukken hebben minder tijd nodig dan grote. Houd hier rekening mee bij het invriezen en ontdooien van voedsel.

Gebruik de volgende tabel als richtlijn bij het ontdooien van voedsel met een temperatuur tussen - 18 en - 20 °C.

Bevroren voedsel moet altijd worden ontdooid met op de ontdooistand (180W).

Gerecht	Hoeve-elheid	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Vlees Gehakt Varkenslapjes	 200g 400g 250g	 6-7 10-12 7- 8	 15-30	Doe het vlees op een bord. Bescherm de dunnere randen met aluminiumfolie. Draai het vlees halverwege de ontdooitijd om!
Gevogelte Stukjes kip Hele kip	 500g (2stuks) 1200g	 14-15 32-34	 15-60	Stukjes kip legt u met het vel naar beneden op een plat bord. Een hele kip legt u met de borst naar beneden op een plat bord. Bescherm de dunnere delen, zoals de vleugels en poten met aluminiumfolie. Draai de kip halverwege de ontdooitijd om!
Vis Visfilet/ Hele vis	 200g 400g	 6-7 11-13	 10-25	Leg de bevroren vis in het midden van een plat bord. Leg de dunne delen onder de dikkere delen. Bescherm de dunnere delen van de filet en de staart van de hele vis met aluminium folie. Draai de vis halverwege de ontdooitijd om!
Fruit Bessen	 250g	 6-7	 5-10	Verdeel het fruit over een platte, ronde glazen schaal (met een grote diameter).
Brood Broodjes (ieder ca. 50g) Toast/ Sandwich Duits brood (tarwe en rogge)	 2stuks 4stuks 250g 500g	 1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	 5-20	Leg de broodjes in een cirkel of het brood horizontaal op keukenpapier in het midden van het plateau. Draai het brood halverwege de ontdooitijd om!

GRILL

Het verwarmingselement voor de grill zit tegen de bovenkant van de magnetron. Het werkt als de deur dicht is en het plateau draait. Doordat het plateau ronddraait wordt het voedsel gelijkmatiger bruin. Als u de grill 4 minuten voorverwarmt, wordt het voedsel sneller bruin.

Kookgerei voor grillen
Moet vuurvast zijn en mag van metaal zijn. Gebruik geen plastic kookgerei, dit kan smelten.

Voedsel dat u kunt grillen
Karbonade, worstjes, biefstuk, hamburgers, plakjes bacon en ham, plakjes vis, sandwiches en alle soorten tosti's.

BELANGRIJKE OPMERKING:

Als alléén de grill wordt gebruikt, zorg er dan voor dat het verwarmingselement voor de grill tegen de bovenkant in horizontale positie staat en niet tegen de achterwand in de verticale positie. Onthoud dat het voedsel op het bovenste rooster geplaatst moet worden, tenzij dit anders wordt aangegeven.

MAGNETRON + GRILL

Deze bereidingsinstelling combineert de stralingswarmte van de grill met de snelheid van het koken met de magnetron. De instelling werkt alleen als de deur dicht is en het plateau draait. Doordat het plateau ronddraait, wordt het voedsel gelijkmatig bruin. Op dit model zijn drie gecombineerde instellingen beschikbaar: 600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Kookgerei voor bereiding met magnetron + grill
Gebruik kookgerei waar de microgolven doorheen gaan. Het kookgerei moet vuurvast zijn. Gebruik geen metalen kookgerei in de combinatiefunctie. Gebruik geen plastic kookgerei, dit kan smelten.

Voedsel geschikt voor bereiding met magnetron + grill
Voedsel dat opgewarmd moet worden en een bruin korstje moet krijgen is geschikt voor bereiding met de combinatiefunctie (bijv. pasta). Ook voedsel met een korte bereidingstijd en dat een bruin korstje moet krijgen is geschikt voor de combinatiefunctie. Deze functie kan ook gebruikt worden voor grotere hoeveelheden voedsel met een bruin en knapperig laagje (bijv. stukjes kip, draai deze halverwege de bereidingstijd om.) Kijk in de grill-tabel voor meer informatie.

BELANGRIJKE OPMERKING:

Als u de combinatiefunctie (magnetron en grill) gebruikt, zorg er dan voor dat het verwarmingselement van de grill tegen de bovenkant in horizontale positie staat en niet tegen de achterwand in de verticale positie. Het voedsel moet op het bovenste rooster worden geplaatst, tenzij een andere plaats wordt aangeraden. Anders moet u het direct op het plateau zetten. Zie de instructies in de volgende tabel.

U moet het voedsel omdraaien als u het aan beide zijden wilt bruinen.

Grilltips voor diepvriesvoedsel

Gebruik de vermogens en tijden in deze tabel als richtlijn bij het grillen.

Vers voedsel	Hoeve-elheid	Verm-ogen	1. zijde Time (min)	2. zijde Tijd (min.)	Aanbevelingen
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	MAG + Grill	300W+ Grill 1½-2 2½-3	Alléén grill 2-3 2-3	Leg de broodjes in een cirkel met de onderzijde naar boven gericht direct op het plateau. Grill de andere kant van de broodjes tot ze lekker knapperig zijn. Laat 2 - 5 minuten staan.
Baguettes/ Knoflookbrood	200-250g (1stuk)	MAG + Grill	450W+ Grill 3½-4	Alléén grill 2-3	Leg de diepvriesbaguette diagonaal op het bakpapier op het rooster. Na grillen 2 - 3 minuten laten staan.
Gratin (groenten/ aardappels)	400g	450W + Grill	13-15	-	Leg de diepvriesgratin in een kleine, ronde schaal van pyrexglas. Zet de schaal op het rooster. Na bereiden 2 - 3 minuten laten staan.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	600W + Grill	14-16	-	Doe de diepvriespasta in een kleine, platte rechthoekige schaal van pyrexglas. Zet deze schaal op het plateau. Na bereiden 2 - 3 minuten laten staan.
Visgratin	400g	450W + Grill	16-18	-	Leg de diepvriesvisgratin in een kleine, platte schaal van pyrexglas. Zet deze schaal op het plateau. Na bereiden 2 - 3 minuten laten staan.

Bereidingstips(vervolg)

Grilltips voor vers voedsel

De grill met de grillfunctie 4 minuten voorverwarmen.
Gebruik de vermogens en tijden in deze tabel als richtlijn bij het grillen.

Vers voedsel	Hoeve-elheid	Verm-ogen	1. zijde Time (min)	2. zijde Tijd (min.)	Aanbevelingen
Sneetje toast	4 stuks (elk 25g)	Alléén grill	3½-4½	3-4	Leg de sneetjes brood naast elkaar op het rooster.
Broodjes (voorgeba-kken)	2-4 stuks	Alléén grill	2½-3½	1½-2½	Leg de broodjes in een cirkel met de onderkant op het plateau.
Gegrilde tomaten	200 g (2stuks) 400 g (4stuks)	300W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Snijd de tomaten in tweeën. Doe er kaas op. Leg ze in een cirkel in een schaal van pyrexglas. Zet deze op het rooster.
Tosti tomaatkaas	4stuks (300 g)	300W + Grill	4-5	-	Rooster eerst de sneetjes brood. Leg het brood met het beleg op het rooster. Laat 2 - 3 minuten staan.
Tosti Hawaii (ananas, plakjes ham, kaas)	2stuks (300 g) 4stuks (600 g)	450W + Grill	3½-4½ 6-7	-	Rooster eerst de sneetjes brood. Leg het brood met het beleg op het rooster. Leg 2 tosti's tegen over elkaar op het rooster. Laat 2 - 3 minuten staan.
Gebakken aardappels	250g 500g	600W + Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Snijd de aardappels in tweeën. Leg ze in een cirkel op het rooster met de gesneden kant naar de grill gericht.
Gratin (groenten/ aardappels) (koud)	500g	450W + Grill	9-11	-	Leg de gratin in een kleine, ronde schaal van pyrexglas. Zet de schaal op het rooster. Na bereiden 2 - 3 minuten laten staan.
Stukjes kip	450 g (2stuks) 650 g (2-3stuks) 850 g (4stuks)	300W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Smeer de stukjes kip in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel met de botten naar het midden gericht. Leg geen kip midden op het rooster. Laat 2 - 3 minuten staan.

Vers voedsel	Hoeve-elheid	Verm-ogen	1. zijde Time (min)	2. zijde Tijd (min.)	Aanbevelingen
Gegrilde kip	900g 1100g	450W + Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Smeer de kip in met olie in kruiden. Leg de kip direct op het plateau, eerst met de borst naar beneden, daarna met de borst omhoog. Laat 5 minuten staan na het grillen.
Lamskote-letjes (medium)	400 g (4stuks)	Alléén grill	10-12	8-9	Smeer de lamskoteletjes in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel op het rooster. Laat 2 - 3 minuten staan na het grillen.

Grilltips voor vers voedsel

Vers voedsel	Hoeve-elheid	Verm-ogen	1. zijde Time (min)	2. zijde Tijd (min.)	Aanbevelingen
Varkensvlees	250g (2stuks) 500g (4stuks)	MW + Grill	(300W +Gril) 6-7 8-10	(Alléén grill) 5-6 7-8	Smeer de stukjes varkensvlees in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel op het rooster. Na grillen 2 - 3 minuten laten staan.
Gegrilde vis	450g 650g	300W + Grill.	6-7 7-8	7-8 8-9	Smeer de hele vis in met olie, kruiden en specerijen. Leg de vissen naast elkaar (koppen en staarten om en om) op het rooster.
Gebakken appels	2 appels (ca. 400g) 4 appels (ca. 800g)	300W + Grill.	6-7 10-12	-	Verwijder het klokhuis en vul de appels met rozijnen en jam. Doe er amandel-schaafsel op. Leg de appels op een platte schaal van pyrexglas. Zet deze schaal op het plateau.

Bereidingstips(vervolg)

SPECIALE TIPS

BOTER SMELTEN
Doe 50 g boter in een kleine, diepe, glazen schaal. Dek deze af met een plastic deksel. Verwarm 30 tot 40 seconden op 900 W, tot de boter gesmolten is.

CHOCOLADE SMELTEN
Doe 100 g chocolade in een kleine, diepe, glazen schaal.
Verwarm 3 tot 5 minuten op 450 W, tot de chocolade gesmolten is.
Roer een paar keer tijdens het smelten.
Gebruik ovenwanten als u het bord uit de oven haalt!

GEKRISTALLISEERDE HONING SMELTEN
Doe 20 g gekristalliseerde honing in een kleine, diepe, glazen schaal.
Verwarm 20 tot 30 seconden op 300 W, tot de honing gesmolten is.

GELATINE SMELTEN
Leg droge blaadjes gelatine (10 g) 5 minuten in koud water.
Doe de uitgeknepen gelatine in een kleine schaal van pyrexglas.
Verwarm 1 minuut op 300 W.
Roer door na het smelten.

GLAZUUR (VOOR TAART EN CAKE)
Meng instantglazuur (ongeveer 14 g) met 40 g suiker en 250 ml koud water. Verwarm onafgedekt 3½ tot 4½ minuten op 900 W in een schaal van pyrexglas, tot het glazuur doorzichtig wordt. Roer twee keer tijdens het verwarmen.

JAM MAKEN
Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld verschillende bessen) in een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Doe er 300 g suiker bij en roer goed. Verwarm 10 tot 12 minuten op 900 W.
Roer enkele keren tijdens het verwarmen. Doe de jam meteen in glazen jampotjes met schroefdeksel. Laat deze 5 minuten met de deksel erop staan.

PUDDING MAKEN
Meng de puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer goed. Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Verwarm afgedekt 6½ tot 7½ minuten op 900 W. Roer enkele keren tijdens het verwarmen.

AMANDELEN ROOSTEREN
Spreid 30 g amandelschaafsel gelijkmatig uit op een middelgroot bord.
Roer enkele keren door tijdens het roosteren: 3½ tot 4½ minuten op 600 W.
Laat het nog 2 tot 3 minuten in de oven staan.
Gebruik ovenwanten als u het bord uit de oven haalt!

Magnetronoven schoonmaken

De volgende onderdelen van uw magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om te voorkomen dat vet- en etensresten gaan vastkoeken:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en deurrubbers***
- ***Plateau en loopring***

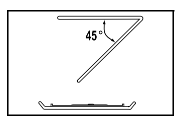
☛ Zorg dat de deurrubbers ALTIJD schoon zijn en dat de ovendeur goed sluit.

☛ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een lauwwarm sopje. Daarna zeepresten verwijderen en goed droogmaken.
2. Verwijder spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. Dan afspoelen en droogmaken.
3. Om geurtjes en vastzittende etensresten te verwijderen plaatst u een kopje aangelengd citroensap op het plateau en schakelt u de magnetron 10 minuten met vol vermogen in.
4. Maak het plateau dat in de vaatwasmachine kan schoon als dat nodig is.

✉ Zorg dat er **NOOIT** water in de ventilatieuitgangen wordt gemorst. Gebruik **NOOIT** bijtende, schurende of chemische reinigingsmiddelen. Zorg bij het schoonmaken van de deurafdichtingen dat geen vuilresten:
- gaan vastkoeken,
- en verhinderen dat de deur goed sluit.

✉ Maak de magnetron na ieder gebruik direct schoon met een mild schoonmaakmiddel, maar laat de magnetronoven eerst afkoelen om verwondingen te voorkomen



Zet bij het schoonmaken boven in de magnetron het verwarmingselement in een hoek van 45°, zodat u bovenin kunt schoonmaken.

NL

Magnetronoven opbergen en repareren

Bij service aan of het opbergen van uw magnetronoven gelden enkele simpele voorzorgsmaatregelen.

Gebruik de oven nooit als de deur of de deurvergrendeling beschadigd is:

- ***Gebroken scharnier***
- ***Versleten afdichtingen***
- ***Beschadigde of verbogen behuizing***

Laat alle reparaties over aan een erkende en gespecialiseerde technicus.

☛ Verwijder **NOOIT** de behuizing van de magnetronoven. Bij een defect of als u twijfelt aan de juiste werking:

- de netsteker uit de wandcontactdoos trekken,
- en contact opnemen met de dichtstbijzijnde service-dienst.

✉ Als u de magnetronoven tijdelijk wilt opbergen, kies dan een droge en stofvrije opbergruimte.
Reden: Vocht en condens kunnen onderdelen in de magnetronoven aantasten.

✉ Deze magnetronoven is niet bedoeld voor industrieel gebruik.

Technische gegevens

SAMSUNG streeft continu naar produktverbetering. Zowel de technische gegevens als de inhoud van deze handleiding kan daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	**CE297DN**
Netspanning	230V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen Microgolffunctie Grill Combinatieprogramma	 1400 W 1300 W 2700 W
Afgegeven vermogen	100 W / 900 W - 6 niveaus (IEC - 705)
Frequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x D x H) Buitenmaten Ovenruimte	 517 x 297 x 445 mm 336 x 241 x 349 mm
Inhoud	28 liter
Gewicht Netto	 ong. 16 kg

SAMSUNG ELECTRONICS